

meny

[h]

L h e

Något gott att dricka innan maten!

*Vågar vi föreslå ett glas bubbel innan maten?
Vi har valt ut några personliga champagner från såväl stora
som små vinhus, så att man skall hitta sin favorit.*

champagne & mousserande

CHAMPAGNE

PREMIER TEMPS

Michel Genet Brut Classic

795:-

*Tydlig doft av blodapelsin, smör
och bivax. Fyllig och klassisk
modern smak. Passar utmärkt
som aperitif och till fisk- och
skaldjursrätter. 85% Pinot Noir,
15% Chardonnay.*

BOLLINGER

Special Cuvée Brut

1395:-

*Torr, nyanserad, mycket frisk
smak med inslag av gula äpplen,
rostat bröd, apelsin och nougat.
Perfekt som aperitif eller till
rätter av fisk, skaldjur, eller
till ljust kött. 60 % Pinot Noir,
25 % Chardonnay,
15 % pinot meunier.*

PROSECCO

Bonchelli Prosecco Eko

85:- / 395:-

*Frisk, fruktig och balanserad
smak med inslag av gröna äpplen,
päron, citrus och mineral samt
en fräsch och lång avslutning.*

MG BIOGRAPHIE

Grand Cru BdB (Prestige) 2010

1295:-

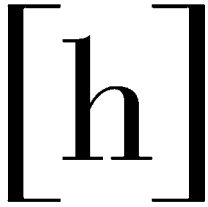
*Makalös champagne med en
yppig doft av brioche, bakade
äpplen och blodapelsin.
Argång- en 2010 var ett
fantastiskt år och efter fem år
på lagring så visar producent
Genet var champagneskåpet
ska stå.*

MOËT & CHANDON

Brut Impérial

1295:-

*Vibrerande, generös och
lockande. Aromer av kex, äpple,
apelsin och mineral. Klassiskt
med lika delar Pinot Noir,
Pinot Meunier och Chardonnay
som lagrats i minst tre år,
vilket ger vinet dess typiska
smak av kakor.*



förrätter/smårätter

Crêpes, löjrom & smetana..... 175 kr

Nygräddade crêpes av speltvete. Serveras med löjrom, citron, Rysk smetana samt rödlök

Lax, ostron & pilgrimsmussla 145 kr

Tartar av ostron och lax, grillad pilgrimsmussla, picklad rödlök, limecrème, strösslat, rostat rågbröd

Rökt ankbröst, kastanjechampinjoner & kronärtskocka..... 140 kr

Enrisrökt ankbröst, syltade kastanjechampinjoner, kronärtskockscrème, krasse

Kantareller, brioche, spetsspenat, valnötter & prästost..... 125 kr

Smörstekt briochebröd, brynta kantareller, spetsspenat, prästostcrème, valnötter

Jordärtskocksoppa, kallrökt lax & gratinerat surdegsbröd..... 120 kr

Kycklingvelouté, vispad grädde, passerade jordärtskockor, kallrökt lax och gratinerat surdegsbröd

varmrätter

Hängmörad biff, palsternacka, portvinsrostad lök & dragonsmör..... 299 kr

Rosagrillad biff med palsternackscrème, portvinsrostad rödlök, glaserat dragonsmör, portvinssky, pommes Pont neuf

Kronhjort, enbär, vinbär, bergsskivling & Pommes Anna..... 275 kr

Hjortfilé, mild enbärssås, grönsaksknyte, rostad rotsel-leripuré, Pommes Anna med grönkål och prästost

Lamm, betor, balsamicosås & potatiskaka..... 245 kr

Rosagrillat lamm, chevregratinerade betor, balsamicosås, fräterad potatiskaka

Hemmas klassiska husman..... 165 kr

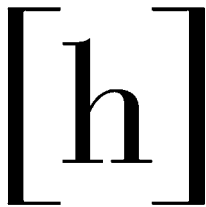
Nytrillade kalvfärsköttbullar med gräddsås, inlagd gurka, råvörda lingon samt potatispuré

Röding, tryffel, svartkål, mandel & tomat..... 265:-

Gratinerad röding, tryffelbräserad svartkål, rostad mandel, vitvinsbräserade smätomater, potatiskaka med dill

Hällefundra, blåmussla, saffran & potatiskaka..... 295:-

Halstrad hällefundra med blåmusselvelouté, vispad grädde, saffran, musslor, potatiskaka med dill



viner

VITT

- 2015 Chardonnay**
Dark Horse, Kalifornien, USA
Smakrik och frisk syra
89:- / 375:-
- 2015 Swan Bay Chardonnay**
Scotchmans Hill, Australien
Fruktigt och fatigt
145:- / 645:-
- 2016 Les Elements Riesling**
Bott Geyl, Alsace, Frankrike
Torrt och elegant
150:- / 665:-
- 2016 Gayda T´air
d´OC Sauvignon Blanc**
Domaine Gayda, Frankrike
Krispigt druvtypisk
95:- / 405:-
- 2016 Chablis**
Domaine Séguinot–Bordet,
Frankrike
Torrt och mineraldrivet
155:- / 675:-
- 2016 Sancerre Le Pierrier**
Domaine Thomas, Frankrike
Klassisk Sancerre
160:- / 735:-
- 2016 Falcata White**
Pago Casa Gran, Valencia, Spanien
Fruktigt och aromatiskt
100:- / 415:-

- 2016 Wingert Riesling**
Weinbau Der Lebenshilfe, Pfalz,
Tyskland
Torr och krispig
100:- / 415:-

- 2017 Am Berg Grüner Veltliner**
Bernhard Off, Wagram, Österrike
Druvig och fruktig
140:- / 635:-

ROSÉ

- Canyon Road**
White zinfandel california 2014
85:- / 365:-

RÖTT

- 2014 Cabernet Sauvignon**
Dark Horse, Kalifornien, USA
Tydlig fatkaraktär, medelfylligt
89:- / 375:-
- 2014 Ghost Pines Zinfandel**
Kalifornien, USA
Fylligt och generöst
125:- / 545:-
- 2014 Block Nine Pinot Noir**
Caidens Vineyards, Kalifornien, USA
Medelfyllig druvtypisk
155:- / 675:-
- 2015 Bogle Cabernet Sauvignon**
Bogle Vineyards, Kalifornien, USA
Fylligt och generöst
135:- / 615:-

- 2015 Chateauf-du-Pape**
Domaine Clos Saint Jean,
Frankrike
Intensivt och balanserat
225:- / 995:-

- 2016 Cercius Côtes du Rhone**
Rhone, Frankrike
Mörkbärig och kryddig
130:- / 575:-

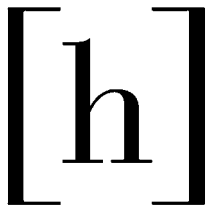
- 2017 Terres Dorées Le Ronsay**
Beaujolais, Frankrike
Elegant och rödbärigt
120:- / 555:-

- 2016 Vega Badenes
Roble Tempranillo**
Isidro Milagro, Spanien
Fruktigt generös
90:- / 395:-

- 2016 Falcata Red**
Pago Casa Gran, Valencia, Spanien,
Mörkfruktigt och örtigt
100:- / 415:-

- 2015 Ripasso Valpolicella**
Corte Figaretto, Veneto, Italien
En klassisk Ripasso
165:- / 735:-

- 2015 Amarone Valpolicella**
Corte Figaretto, Italien
Fylligt och generös
220:- / 975:-



drycker

ÖL PÅ FAT

Melleruds Utmärkta Pilsner

Ekologisk och välbalanserad. 4,8%
69:-

Starobrno

Klassisk tjeckisk lager. 5%
74:-

A Ship Full of IPA 5,8%

Karaktärsfull ipa med humlebett.
78:-

ALE & IPA

Tai of Whale Vete-Ale

Fyllig och frisk vete-ale. 4,8%
69:-

Newcastle Brown Ale

Engelsk klassiker. 4,7%
65:-

Sleepy Bulldog Pale Ale

*Gotländsk ale med tydlig beska
och fin fyllighet. 4,8%*
72:-

Laguntias Pale Ale 5,9%

69:-

Höganäs APA 5,6%

Pale ale med smak av mango/citrus
75:-

Sitting Bulldog IPA

*Välbalanserad ipa med kraftig
beska och fyllighet. 6,4%*
76:-

STOUT & MÖRK LAGER

Crate Stout

*Klassisk engelsk stout med choklad
och kaffe i karaktären. 5,7%*
79:-

Wisby Mörk

Kraftfull och matfyllig lager. 5,4%
65:-

LJUS LAGER

Heineken

Ljus och lättdrucken lager. 5%
65:-

Krusovice

Tjeckisk ljus lager. 5%
69:-

Mariestad Export 500 ml

Fyllig och frisk ljus lager. 5,3%
78:-

Cirrus Cloudy Lager

Ofiltrerad ekologisk ljus lager. 5,3%
69:-

HUSETS ÖL

Birra Moretti Toscana 500 ml

Ljus lager från Italien
89:-

CIDER

Briska Ananas 33 cl. 4,5%

Söt smak av fläderblom och äpple
68:-

Briska Päron 33 cl. 4,5%

Frisk och söt smak av päron
68:-

Briska Säsongens smak 4,5%

68:-

ALKOHOLFRITT

Vistakulle Äppelcider 39:-

Vitt-, Rött- eller Mousserat vin

59:- / 235:-

Cola/Fanta/Sprite/Cola Zero

35:-

Juice 35:-

Mineralvatten 25:-/35:-

Appeltizer 39:-

Lättöl Grängesberg 35:-

Easy Rider IPA 0,5% 52:-

Heineken 0,0% 47:-

Ginger Joe 45:-

KAFFE & TE

Bryggkaffe 35:-

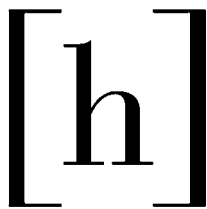
Te 35:-

Enkel espresso 28:-

Dubbel espresso 35:-

Cappuccino 39:-

Latte 45:-



desserter & dessertvin

Crème Brylée, bergamottsorbet, mandarin & krockantern 105 kr

Råsockerglaserad Crème Brylée med sorbet av bergamott och mandarin samt krockantern

Äppelmunk, Grönaäpplen & vaniljglass 110 kr

Kokosfröerad äppelmunk med karamelliserade Grönaäpplen samt husets vaniljglass

Chokladtryffel, sorbet & bär 65 kr

Mäktigt god chokladtryffel med smak av calvados, kvällens sorbet, säsongens bär, coulis

Vaniljpannacotta, hjortron, punsch & mandelkaka 90 kr

Len pannacotta med hög smak av vanilj, hjortron i punsch, mandelkaka

DESSERTVIN

AUSTRALIEN

Campbells Rutherglen Muscat 5 cl

Perfekt digestif med smak av russin, mörk choklad och kanderade valnötter. Underbar till chokladtryffel eller till kaffet.

78:-

ÖSTERRIKE

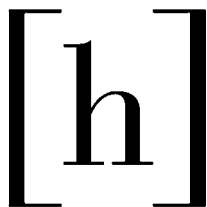
Kracher Cuvée Beerenauslese 5 cl

Fruktigt sött vin med frisk syra och tropiska smaker. Passar bra till glass eller fruktdesserter.

78:-

A U R A N G

mma



avec, sprit & likör

ROM

The Kraken 23:-

Ron Quorhum 35:-

Zacapa Guatemala 23 år 39:-

Barbados Plantation 20th Anni 37:-

WHISKEY

Lagavulin 16 år 36:-

Laphroaig 10 år 30:-

Jameson 26:-

The Macallan 12 år 29:-

Dalwhinnie 15 år 28:-

Jack Daniels 23:-

Makers Mark 26:-

COGNAC

Grönstedts VSOP Monopol
32:-

Pierre Ferrand
- Grande Champagne
56:-

Claude Thorin
- Grande Champagne - XO
56:-

Claude Thorin
- Grande Champagne - Vintage
40:-

LIKÖR

Disaronno 23:-

Baileys 23:-

Drambuie 23:-

Cointreau 23:-

Kahlua 23:-

Galliano 23:-

ÖVRIG SPRIT

Jägermeister 23:-

Olmecca Tequila 23:-

Minttu 23:-

Fishshot 23:-

Fireball 23:-

Sambuca 23:-

Fernet Branca 23:-

Snaps 23:-

Gammeldansk 23:-

Kronor per centiliter.

RESTAURANG

hemmm